

旨い鉄板焼きを食べつくせ!

人気店が町田に大集結!

ビールのおともに!

チケット
1枚 500円 (税込)

町田

鉄板焼き

フェスティバル

人気店が
総集結!

11/5 木 ~ 8 日

5~7日 11:00-21:00 8日のみ 11:00-19:00

チケット1枚 (1杯)
500円 (消費税込)

5枚綴り券 2,500円
10枚綴り券 5,000円

※ お支払い方法は、現金又は電子マネーでのご精算となります。
会場内で電子マネーチャージは出来ません。
あらかじめチャージをお願いします。

「町田 鉄板焼きフェスティバル」はチケット制です。

初めにチケットをお求めください。

チケットと商品を交換するシステムで運営されていますので、各店で現金による商品の販売は行っていません。ご注意ください。

チケットの有効期限は当日限りとなります。

メニューによって、値段が違います。(500円単位の料金設定となります。)



写真はイメージです

会場

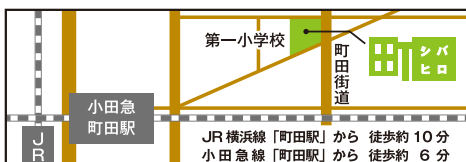
町田シバヒロ



〒194-0021

東京都町田市町田1-20-23

<http://machida-shibahiro.jp/>



チケットのお買い求めは
全国ローソン・ミニストップで



10月1日(木)販売開始

Lコード: 39940

町田鉄板焼きフェスティバル

協賛: 完山金属 株式会社ギオン

主催: 町田鉄板焼きフェスティバル実行委員会

協力: ヤマトフィナンシャル株式会社

後援: 町田市・町田市観光コンベンション協会・町田商工会議所・産経新聞

サンケイスポーツ・タ刊フジ・リビングまちだ・さがみ・ニッポン放送

企画・運営: 産経リテールプロモーション有限責任事業組合

産経リテールプロモーション

facebook <https://www.facebook.com/sankeirplp>

twitter <https://twitter.com/info82564573>

問合せ先: 03(5259)8805 (平日9:30~17:30)

<http://machidateppanyaki.com/>

出店 店舗

母屋 虎幻庭



虎幻庭
KADEN



そこが都内であるとは思えない清廉な空気に溢れる庭が世田谷菰巻にあります。その一画に厳選素材の鉄板焼が堪能できる奥座敷がございます。奥座敷の名は「母屋 虎幻庭」ドライエイジング製法のこだわりA5黒毛和牛。食材の持つ持ち味を最も美味しい季節に最も美味しい方法で食す。心の通うおもてなしとこだわり抜いた職人魂。フレンチのエッセンス溢れる一皿をお箸でもお召上がりいただける気取らないスタイルでお楽しみいただけます。



せんば 多幸一



「新宿の巨匠」のお好み焼き鉄板焼き召し上がってみませんか？

当店は「新チューボーですよ!」「VIVA-VIVAV6東京Vシュラン2」等のテレビ又「dancyu」「おとなの週末」等の雑誌で紹介しております。

特にふわふわサクサクのお好み焼きは「日本一の食感の軽さ」を自負しております。今までに体験した事のない食感のお好み焼きをこの機会に是非一度ご賞味下さいませ!



ラーメンバーガー東京



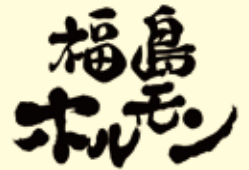
U.S.アングス肉100%!

ニューヨークで爆発的人気を博し、ロサンゼルスにも店舗を構える「ラーメンバーガー東京 (RAMEN BURGER TOKYO)」日系アメリカ人のKeizo Shimamoto シェフが手掛けるラーメンバーガー日本初上陸!

「ザ・オリジナルバーガー」は丸く成型して軽く焼き上げた自家製麺をパンズの代わりに使用。間にはU.S.アングス牛100%のパティ、わけぎネギ、ルッコラなどの具材とともに、醤油ベースのタレが相性抜群!ホームメイドにこだわった逸品を是非ご賞味ください!



福島ホルモン



福島県産の麓山高原豚の白もつと、知る人ぞ知る、希少部位である国産豚の菊脂を使い、味付けは、福島県産の大豆を使った味噌に、福島県産のもも、りんご、梨を使ったタレをベースに味付けてあります。化学調味料など使わない、ホルモンそのものが美味しい、福島初のご当地ホルモンです。もちろん、放射線検査などは全量行っておりますのでご安心ください。



いつ樹



濃厚ブラックカレー焼きそば!

大多摩日級グルメ 初代ゴールドグランプリの「濃厚ブラックカレー焼きそば」が鉄板焼きフェスティバルに登場!

秘伝のチャーシュータレをベースに仕上げる自家製濃厚ソースと焼きそば専用につくった自家製極太麺が鉄板の上で絡み合い食欲をくすぐります。店舗での販売はしていません!! イベントでしか味わえない限定焼きそばを是非ご賞味ください。



いわて 門崎丑牧場



「いわて門崎丑」は、地元産の稲わらや乳酸発酵させた飼料用トモロコシを豊富に与えて育てた、柔らかな肉質と、さっぱりとした脂が自慢の丑(うし)です。



もつ焼き のんき



東京下町から始まった「のんき」が、町田に上陸!!

特製たれ使用「国産銘柄豚のサムギョプサル」、昔ながらの「下町もつ煮込み」、具材とろける「和牛すじカレー」などなど、フェス開催中限定メニューが盛り沢山!料理のお共に、厳選した「地ビール」もご用意しております。ご家族でのご来場の方も、仕事帰りの方も、休日をグルメに過ごしてきた方も、ここでしか味わえない「のんき」を是非楽しんで下さい!!



奥久慈しゃも



茨城県北部 奥久慈の自然の中、一般的な鶏肉の約3倍もの期間をかけて大切に育てられた「奥久慈しゃも」。広い場所で十分に運動させるため、弾力がある肉質とコクのある深い味わいが特徴です。普段はなかなか味わえない「奥久慈しゃも」特に旨味が強いと評価の高い絶品の手羽先をご用意しました。この機会に是非ご賞味ください!



次回予告



今度は、旨いラーメンを食べつくせ!

第1部 11/12 木 ~ 15 日 第2部 11/20 金 ~ 23 月・祝

<http://machidaramen.com/>